



Vitrina expositora refrigerada Edenox VERA-900 R S1 cristal recto profesional.

En EquipoH la recomendamos por su refrigeración ventilada, iluminación LED en estantes y diseño elegante que maximiza la visibilidad del producto. Ideal para pastelerías, cafeterías y negocios que quieren vender más a través de la exposición.

Catálogo de vitrinas expositoras refrigeradas

La vitrina expositora refrigerada Edenox VERA-900 R S1 está diseñada para negocios de hostelería que necesitan una presentación impecable de sus productos sin comprometer la conservación. Con una potencia de 480 W, temperatura de trabajo de +2°C a +8°C y sistema de refrigeración ventilada, garantiza un rendimiento constante incluso en uso intensivo.

Su formato compacto (900 x 800 x 1360 mm) permite integrarla fácilmente en

mostradores de cafeterías, pastelerías o buffets, maximizando el espacio disponible sin renunciar a capacidad ni visibilidad.

Características técnicas del VERA-900 R S1

- Medidas: 900 x 800 x 1360 mm
- Potencia: 480 W
- Tensión: 230V / 1 / N
- Temperatura: +2°C a +8°C
- Capacidad neta: 282 L
- Refrigeración: ventilada
- Gas refrigerante: R-290
- Control: electrónico con display digital
- Iluminación: LED en estantes
- Nº estantes: 3 regulables
- Cristales: templados con doble acristalamiento
- Tipo: cerrada lado cliente
- Consumo: 5,75 kWh/24h
- Clase energética: E

-
- Peso neto: 200 kg
 - Clase climática: 3

¿Necesitas una vitrina expositora compacta pero de uso intensivo?

Si tienes una pastelería o cafetería, sabes lo que pasa cada día: productos que deben entrar por los ojos, clientes que deciden en segundos y vitrinas que no siempre mantienen bien la temperatura o se ensucian rápido.

Seguramente buscas:

- Una vitrina que destaque tus productos
- Que mantenga la cadena de frío sin fallos
- Que sea fácil de limpiar
- Y que no te complique el día a día

Edenox VERA-900 R S1: rendimiento profesional en formato compacto

Aquí es donde este modelo marca la diferencia.

Su refrigeración ventilada distribuye el frío de forma homogénea, evitando zonas calientes. La iluminación LED en cada estante hace que tartas, postres o productos gourmet destaquen visualmente, aumentando la venta por impulso.

Además, detalles como la apertura frontal abatible facilitan la limpieza diaria, algo clave en negocios con alta rotación. Y sus puertas correderas traseras permiten trabajar rápido en horas punta.

El uso de gas R290 y aislamiento eficiente no solo mejora el rendimiento, sino que reduce el impacto energético.



“¿Dudas en si es una buena inversión por su tamaño?”

Precisamente ahí está su valor.

No sustituye a una vitrina grande, pero **multiplica la venta en zonas estratégicas:** barra, caja, take away...

Quien la instala bien, nota el aumento en ticket medio.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir una vitrina expositora refrigerada?

- El tipo de producto (pastelería, frío positivo, bebidas...)
- El volumen de exposición necesario (número de estantes y capacidad)
- La visibilidad (iluminación y tipo de cristal)
- El sistema de refrigeración (ventilado vs estático)
- El acceso al producto (puertas, ergonomía)
- El espacio disponible en tu local
- El consumo energético y uso intensivo



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que pasa en cocina real.

Esta vitrina soluciona 3 problemas clave:

- ✓ exposición que vende
- ✓ conservación fiable
- ✓ facilidad de uso y limpieza

Es ideal para negocios que ya están funcionando y quieren subir nivel.



Sobre el fabricante: EDENOX

Vitrina expositora refrigerada Edenox VERA-900 R S1 cristal recto profesional



Edenox es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño orientado al uso profesional diario.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 900 x 800 x 1360 mm